

## شناسایی مواد غذایی فاسد

فساد مواد غذایی یکی از علل مهم عفونت ها و مسمومیت های غذایی می باشد . این مسئله علاوه بر زیان های اجتماعی و ایجاد بیماری ، موجب به هدر رفتن نیروی کار در اثر عواقب وخیم بیماری شده و از نظر اقتصادی نیز حائز اهمیت می باشد. چرا که سالیانه مقدار زیادی از مواد غذایی فاسد معدوم شده و مبالغ زیادی صرف درمان بیماران مبتلا می شود . فقط در استان ما سالیانه هزاران کیلو مواد غذایی فاسد معدوم می گردد.

### علائم فساد مواد غذایی :

زمانی که یک ماده غذایی از نظر رنگ ، بو و طعم و مزه دچار تغییراتی گردد ، بطوریکه ارزش غذایی آن از بین رفته و یا کاهش یابد ، می گوئیم این ماده غذایی فاسد شده است . و استفاده از آن موجب انتقال بیماریهای عفونی مانند حصه ، سایر بیماری های روده ای و مسمومیت های غذایی می گردد.

فساد مواد غذایی با استفاده از برخی اندام های حسی قابل تشخیص است ؛

۱. چشم ( حس بینایی): تغییر رنگ و خارج شدن از شکل ظاهری طبیعی مثل تغییر رنگ و رسوب بیش از حد آلبیمو
۲. بینی (حس بویایی): داشتن هر گونه بوی نامطبوع مثل بوی گندیدگی گوشت و تخم مرغ
۳. دست (حس لامسه): لمس نمودن با انگشتان مثل تشخیص لزجی سطح گوشت و یا فرو بردن انگشت در بدن ماهی که در صورت فساد بودن ماهی برگشت اثر انگشت به حالت اولیه طول می کشد.

استفاده از حس چشایی برای تشخیص فساد مواد غذایی بخصوص مواد غذایی کنسرو شده ممنوع می باشد. چون بعضی از مواد غذایی فاسد ممکن است دارای سمومی باشند که باچشیدن حتی مقدار بسیار کمی انسان را بیمار کند.

تغییر طعم مواد غذایی نیز یکی از نشانه های فساد است.

اگر مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال نگه داری کنیم دیر تر فاسد می شود.

مشاهده حتی یک مورد از علائم ذکر شده نشانه فساد غذا بوده و نباید آن را مصرف کرد.

حال علائم اختصاصی فساد در برخی از مواد غذایی را ذکر می کنیم:

- علائم فساد در مرغ فاسد خام : بو و رنگ نامطلوب ( تغییر رنگ صورتی روشن به سفید کم رنگ یا خاکستری در مرغ )
- علائم فساد در گوشت خام : بوی نامطبوع ، چسبناکی یا لزجی سطح و دارا بودن رنگ قهوه ای و خاکستری
- علائم فساد در ماهی خام: بوی نامطبوع ، چسبناکی یا لزجی سطح ، جدا شدن آسان پولک ها ، فرو رفتگی چشم ، تغییر رنگ آبشش به قهوه ای تیره
- علائم فساد در کنسرو : وجود تورم یا برآمدگی در دو طرف کنسرو- زنگ زدگی خارجی قوطی کنسرو - بو رنگ نامطبوع محتویات - کنده شدن لعاب داخلی قوطی
- علائم فساد در گوشت ، ماهی و مرغ پخته : داشتن بوو طعم نامطبوع در هنگام مصرف
- علائم فساد در آلبیمو: رنگ غیر طبیعی - رسوب بیش از حد - وجود کپک در سطح ، زنگ زدگی درب شیشه
- علائم فساد در تخم مرغ : بوی گندیدگی ، تغییر رنگ محتویات ، پخش شدن زرده پس از شکستن تخم مرغ نشانه فساد است
- بریدن شیر بعد از جوشاندن آن نشانه فساد آن می باشد ، که مصرف آن می تواند باعث بیماری شود.
- مصرف هرگونه مواد غذایی کپک زده با توجه به سم تولید شده در داخل آن خطر ناک می باشد

- هر نوع ماده غذایی بسته بندی شده که تاریخ مصرف آن تمام شده است به منزله فاسد بوده و نباید استفاده شود.

بنابراین برای تشخیص مواد غذایی فاسد باید:

۱. به تغییرات بو ، قوام ، رنگ مواد غذایی دقت کرده و در صورت عدم وجود تغییرات در موارد فوق ، از نظر تغییر طعم نیز بررسی گردد
۲. در موقع خرید به علایم فساد توجه داشته باشیم
۳. مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال نگهداری کنیم
۴. هر نوع ماده غذایی بسته بندی شده که تاریخ مصرف آن گذشته است به منزله فاسد بوده و باید دور ریخته شود

گروه های هدف این متن آموزشی:

متصدیان و کارکنان اماکن

مادران خانوارها

عموم مردم

منابع استفاده شده در تهیه این متن آموزشی:

کتاب بهداشت مواد غذایی دکتر نوردهر رکنی

جزوه بهداشت مواد غذایی برای بهورزان مهندس فیروز کریمی